ENRICO SERAFINO
1878

OESIO OLTREDIECI

Roero docg

MGA Oesio 2008

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con tenui riflessi granati.
NASO: intenso, elegante con sentori di violetta, piccoli frutti rossi, marasche sotto spirito e aromi floreali. Molto riconoscibile l'intensità del Nebbiolo con sentori di spezie, caffè, cuoio e fiori secchi.
PALATO: fine, elegante, molto equilibrato con tannini piacevoli e un lungo finale. Affinità naso-palato.

ABBINAMENTI

Si accompagna a risotto ai porcini, carne e brasati, formaggi stagionati, tartufi e, a fine pasto, a scaglie di cioccolato fondente. Vino da meditazione.

CARATTERE

Giovane ○ ○ ○ ○ ○ ●	Affinato
Leggero ○ ○ ○ ○ ● ○	Corposo
Dolce ○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
Acciaio ○ ○ ○ ○ ● ○	Legno

Temperatura di servizio
16 - 18 °
Enologo
Paolo Giacosa
Zone vigneti
Oesio, (Canale)
Uvaggio
100% Nebbiolo
Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14,5%

TRATTAMENTO UVE

I grappoli sono selezionati a mano sul tavolo vibrante e raffreddati con neve carbonica per evitarne l'ossidazione e ridurre considerevolmente l'uso di solfiti. Dopo la diraspatura, gli acini sono selezionati a mano su un secondo tavolo vibrante e sottoposti alla pigiatura soffice.
L'intero processo si svolge senza l'utilizzo di coclee al fine di trattare le uve nel modo più delicato possibile.

VINIFICAZIONE

Il pigiato è raffreddato per preservare le sue caratteristiche migliori prima della fermentazione in tini troncoconici di legno a temperatura controllata. La lunga macerazione viene arricchita con la pratica del délestage e parzialmente con la tradizionale tecnica a cappello sommerso per oltre 25 giorni.

AFFINAMENTO

Il processo di affinamento avviene in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri) e in piccola parte in barriques. All'imbottigliamento segue lungo affinamento in bottiglia.

Longevità
20 anni
Esposizione
S, SO, SE
Età viti
5 - 20 anni
Terreno
Sabbioso-argilloso
Sistema di allevamento
Guyot
Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2008

A una primavera regolare è seguito un periodo variabile con piogge quasi giornaliere. L'inizio dell'estate è stato mite e umido riducendo le quantità ma senza effetti sulla qualità. Le fasi di maturazione sono iniziate in ritardo ma sono state aiutate da due mesi, agosto e settembre, decisamente stabili. La vendemmia dell'Alta Langa è iniziata nell'ultima settimana di agosto e si è protratta sino a metà settembre. Le uve raccolte hanno beneficiato dell'andamento climatico presentandosi equilibrate e perfettamente mature. L'annata, generalmente molto buona, è stata particolarmente positiva per la denominazione Alta Langa.

LA DIFFERENZA É

Oesio Roero Oltredieci è un vino importante prodotto in piccole quantità solo in annate straordinarie nel rispetto di pratiche di viticultura sostenibile. Grazie alla conformazione del terreno argilloso e sabbioso. Questo vino ultradecennale è la dimostrazione del potenziale del vitigno nebbiolo coltivato su queste colline.